

# Mrkvový dort

## Ingrediencie

650 g mrkve (vymačkat šťávu a zbyde zhruba 500g)

200 g vlašských ořechů

30 g kokosu

250 g polohrubé mouky

2 lžičky sody

2 lžičky skořice

300 g třtinového cukru

4 vejce

200 ml rostlinného oleje

50 g kokosového oleje

100 g rozinek

citronová kůra z bio citrónu

### Na krém použiješ:

200 g lučiny

120 g moučkového cukru

80 g másla

vanilka

kůra z bio citrónu

## Postup

- Mrkev očisti a nastrouhej na jemném struhadle. Ořechy nasekej nožem na drobné kousky. Mouku smíchej s kypřícím práškem, skořicí a cukrem.
- Troubu předehřej na 160 °C. Použij větší a hlubší pekáč (cca 20 x 35 cm). Vymaž olejem a vylož pečícím papírem. Papír lépe přilne k povrchu pekáče.
- Vejce rozklepni do misky a vyšlehej z nich pěnu. Pak do nich po částech zašlehej olej. Přidej mrkev, rozinky a ořechy a nakonec postupně i moučnou směs. Promíchej. Vzniklé těsto vyklop a rozetři na plech.
- Peč v předehřáté troubě 40-50 minut. Na začátku pečení je možní přikrýt papírem. Otestuj špejlí. Pokud zapáchneš a zůstane suchá, dort je hotový.
- Přísady na krém dobře promíchej a potřij jím vychladlý moučnik. (Můžeš rozkrojit a potřít i uvnitř.) Na povrch můžeš nastrouhat limetkovou kůru nebo ořechy.
- Před podáváním nechat v chladu ztuhnout.

